

Rezept

Holunder-Cupcakes

Ein Rezept von Holunder-Cupcakes, am 17.04.2024

Zutaten

1 Bio-Limette
70 g Zucker
1 Ei
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 geh. EL Naturjoghurt

AUSSERDEM:

3 EL Holunderblütensirup
24 Mini-Papierförmchen

80 g weiche Butter
Salz
50 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Holunderblütensirup

100 g Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 24 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

Zubereitung

1. In die 24 Mulden eines Cupcake-Blechs die Papierförmchen setzen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Limette heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Den Saft für den Guss beiseitestellen.
2. Butter, Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Limettenschale in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Das Ei dazugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mehl, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Joghurt und Holunderblütensirup ebenfalls ganz kurz unterrühren.
3. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Papierförmchen verteilen. Die Cupcakes im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. goldgelb backen. Dann herausnehmen, jeden Cupcake sofort mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit dem Holunderblütensirup bestreichen. Die Cupcakes abkühlen lassen.
4. Den Puderzucker mit 2 EL Limettensaft glatt verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine Spitze des Beutels abschneiden und die Cupcakes mit dem Guss spiralförmig verzieren. Nach Belieben mit gezuckerten Holunderblüten garnieren.